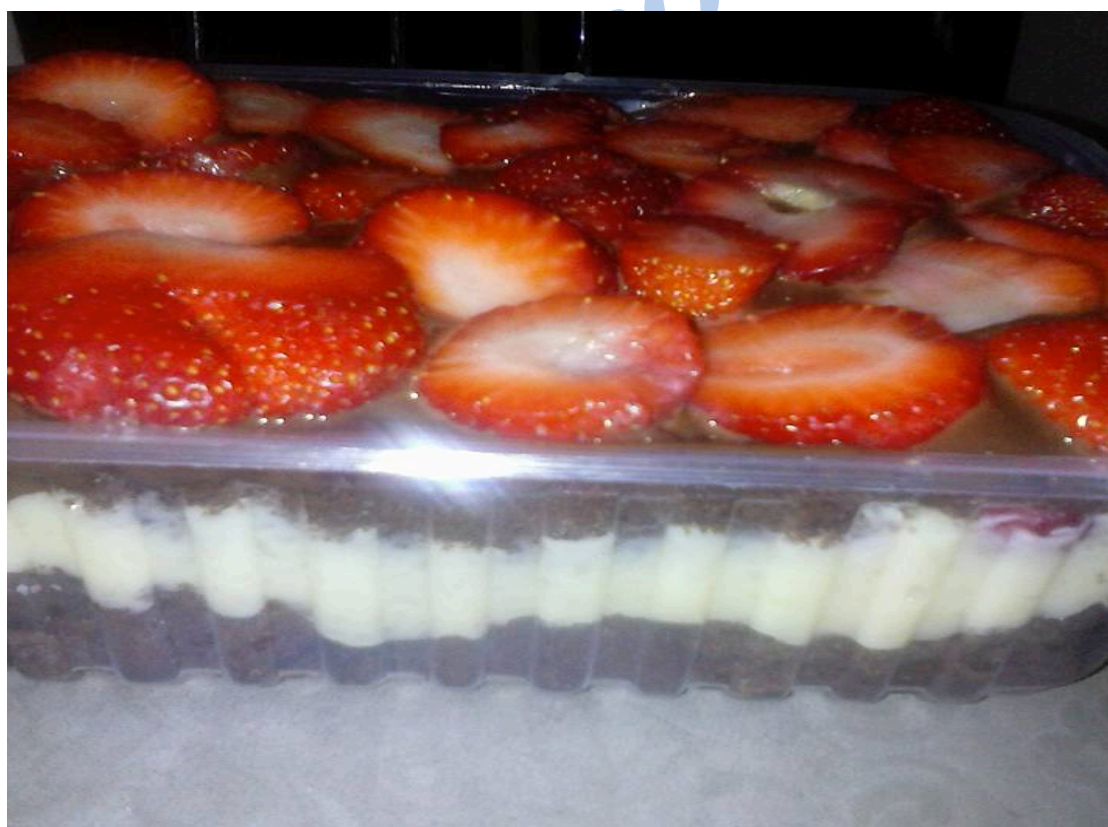


APOSTILA DE CREMES E RECHEIOS PARA PAVÊS E BOLOS



POR FABIANA MACHADO

DANETE

- 1 litro de leite
- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 2 barras de 180 gramas de chocolate meio amargo
- 2 gemas
- 4 colheres de sopa cheias de maisena
- gotas de baunilha (quanto baste)

MODO DE PREPARO

- Leve tudo ao fogo brando menos o chocolate e o creme de leite.
- Mexa até engrossar
- Acrescente o chocolate picado e o creme de leite, mexa até derreter o chocolate.

CREME DE COCO

- 1 litro de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 garrafa de 200 ml de leite de coco
- 100 gramas de coco ralado
- 4 gemas
- 4 colheres de sopa de maizena
- gotas de baunilha (quanto baste)

MODO DE PREPARO

- Mexer tudo até engrossar

BOLO NO POTINHO

CREME BASICO PARA PAVE

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas
- 4 colheres de sopa de maisena ou cremogema (prefiro cremogema, por dar mais sabor)
- gotas de baunilha (quanto baste)

MODO DE PREPARO

- Mexer até engrossar

* Esse creme você pode acrescentar varias variações como ameixas em calda, geléias de morango, damasco, doce de abacaxi, paçoca, cerejas em calda, amendoim picado, pé de moleque quebradinho, por ser um creme neutro dá pra variar nos sabores

CREME DE LEITE NINHO

- 1 litro de leite
- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 4 colheres de sopa de maisena
- 3 gemas
- 6 colheres de sopa bem cheias de leite ninho
- 1 barra de 180 gramas de chocolate branco
- gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

- Mexa tudo em fogo brando até engrossar.

BRIGADEIRO DE NUTELLA

- 4 latas de leite condensado
- 4 cremes de leite
- 1 potão de nutella de 350 gramas

MODO DE PREPARO

- Levar tudo ao fogo brando mexer até engrossar.
- * Depois de frio você pode picar biscoito oreo dentro, morangos, bis...

BRIGADEIRO DE PAÇOCA

- 1 lata de leite condensado
- 1 creme de leite
- 5 paçocas rolha

MODO DE PREPARO

- Mexer em fogo brando até ficar cremoso.

BOLO NO POTINHO

BRIGADEIRO CREMOSO DE LEITE NINHO COM CHOCOLATE BRANCO

- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 3 colheres de sopa de leite ninho
- 100 gramas de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- mexer tudo até ficar cremoso

BOLO NO POTINHO

BRIGADEIRO DE PUDIM DE CAIXINHA

- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 1 barra de 180 gramas de chocolate branco ou preto (dependendo do sabor do pudim)
- 1 caixinha de pó de pudim do sabor que preferir

MODO DE PREPARO

- Mexer tudo em fogo brando.

* Se quiser em ponto de recheio , depois que abrir fervura, mexer por 3 minutos em fogo baixo, ponto de enrolar, mexer até desgrudar da panela.

PAVÊ DE BANANA FRITA

- Faça o creme básico de pavê (Receita acima)
- 12 bananas prata ou d'água maduras , corte ao meio no sentido do comprimento, frite na margarina (gosto mais porque fica mais saborosa) passe as tiras de banana no açúcar com canela)
- Biscoito da sua preferência

MODO DE PREPARO

- só montar as camadas:
creme
biscoito
banana
- Finalizo com creme e tiras de banana por cima

RECHEIO DE CHANTYLLI COM BISCOITO OREO

- Bata o chantili como de costume
- Triture uns biscoitos oreo com recheio e tudo no chantili
- Misture
- Recheie seu bolo ou pavê

BOLO NO POTINHO

MOUSSE DE BRIGADEIRO COM M & M'S

- 1 caixa de 200 ml de chantili
- 1 receita de brigadeiro de colher (1 leite condensado, 1 creme de leite e 3 colheres de sopa de nescau)

MODO DE PREPARO

- Faça o brigadeiro deixe esfriar , bata o chantili , depois de batido acrescente o brigadeiro frio salpique os m ms
- Você pode no lugar do M&M'S substituir por paçoca , pé de moleque , ovomaltine, pedaços de chocolate meio amargo

BRIGADEIRO DE AMEIXA

- 1 LEITE CONDENSADO
- 1 CREME DE LEITE
- 100 GRAMAS DE AMEIXAS FERVIDAS SEM AÇUCAR E SEM CAROÇO

MODO DE PREPARO

- Depois das ameixas fervidas e frias, misture o leite condensado e o creme de leite mexa em fogo brando até ficar cremoso
- Você pode substituir por outras frutas como passas ao rum , damasco

CREME DE COCO

- 1 litro de leite
- 2 latas de leite condensado
- 3 gemas (guarde as claras)
- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres (de sopa) cheias de farinha de trigo ou amido de milho
- 1 lata de pêssego em calda.

MODO DE PREPARO

- Bata os ingredientes no liquidificador, menos o pêssego
- Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar.
- Espere esfriar, pique os pedaços de pêssego e reserve.
- Reserve também a calda para regar o bolo.

RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE

- 2 latas de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite comum
- 1 colher de (sopa) de maizena
- 2 colheres de (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres de (sopa) de achocolatado
- 1 colher de (sopa) de margarina
- 1 lata de creme de leite com soro.

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, misturar bem todos os ingredientes, menos o creme de leite
- levar ao fogo fazer um creme.
- Tirar do fogo misturar o creme de leite e mexer bem.
- Está pronto o creme.

RECHEIO DE LEITE EM PÓ EM CREME

- 200g de leite em pó (aconselho o famoso Leite Ninho mesmo)
- 1 lata de leite condensado
- 100g de manteiga sem sal
- 1 lata de creme de leite (sem soro, bem gelado)
- 1 copo de chantilly batido

MODO DE PREPARO

- Bater a manteiga, o leite condensado na batedeira, até formar um creme
- Acrescentar o leite em pó e bater mais um pouco. Acrescentar o creme de leite.
- Desligar e misturar levemente o chantilly batido.

RECHEIO CÍTRICO

- 150 g de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de raspas de laranja
- 120 ml de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de suco de limão siciliano
- 1 ovo
- 1 xícara (60 g) de chantilly.

MODO DE PREPARO

- Numa panela, misture o açúcar, a farinha, o suco de laranja, as raspas de laranja, o suco de limão e o ovo
- Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo sempre, até que engrosse
- Tire este creme do fogo e deixe que esfrie completamente.
- Depois que estiver frio, misture delicadamente ao chantilly.

RECHEIO DE LIMÃO

- 1/2 xícara (100 g) de açúcar
- 1/4 xícara (30 g) de amido de milho (maisena)
- 1/4 colher (chá) de sal
- gemas de ovo
- 3/4 xícara (180 ml) de água
- 1/3 xícara (80ml) de suco de limão siciliano
- 2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

- Numa panela junte o açúcar, a maisena e o sal e misture bem.
- Bata as gemas com a água e junte ao açúcar na panela
- Cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar, até engrossar
- Retire do fogo, adicione o suco de limão e a manteiga
- Misture, cubra com filme plástico e deixe esfriar antes de servir

RECHEIO DE AMÊNDOAS

- 1/4 xícara (50 g) de açúcar
- 5 colheres (chá) de amido de milho(maisena)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (240 ml) de leite
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa)de licor de amêndoa (tipo Amaretto)

MODO DE PREPARO

- Misture numa panela o açúcar, maisena e sal
- Numa tigela, bata os ovos com o leite e junte com o açúcar na panela
- Deixe ferver e engrossar, mexendo sem parar
- Deixe por mais 2 minutos no fogo e retire
- Adicione o licor, misture bem e cubra superfície do creme com filme plástico para não formar uma película
- Deixe esfriar completamente antes de usar.

CREME DE LIMÃO

- 1 pote de manteiga ou margarina
- 1 kg de açúcar
- Suco de 12 limões sicilianos
- 12 ovos batidos

MODO DE PREPARO

- Junte a manteiga, o açúcar e o suco de limão numa panela em fogo baixo e cozinhe até engrossar e o açúcar dissolver.
- Apague o fogo e adicione delicadamente os ovos batidos enquanto ainda está quente.
- Deixe esfriar e sirva. Mantenha na geladeira

FERRERO ROCHER

- 180 grs de Nutella (1 pote)
- 100 grs de creme de leite
- Castanha de Caju picada a gosto

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes
- Se você achar que ficou muito mole, leve à geladeira para ficar numa consistência mais dura.

LEITE CONDENSADO COM NOZES

- ½ lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 40 minutos
- 100 gramas de nozes trituradas
- 1 colher (sopa) de conhaque ou rum

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes e recheie

BOLO NO POTINHO

TRUFA ECONÔMICA

- 250g de chocolate ao leite
- 75 ml de leite de vaca
- 1 colher (sopa) de conhaque

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate no microondas por 2 minutos e 30 segundos na potência média, ou em banho-maria, misture bem até derreter o chocolate totalmente.
- Junte os demais ingredientes até obter um creme homogêneo.
- Leve para gelar para tomar mais consistência

RECHEIO TRUFADO DE CAIPIRINHA E FRUTAS VERMELHAS

- 250g de chocolate branco
- 200g de Creme de Leite
- 2 colheres (sopa) de Cachaça ou Vodka
 - 2 colheres (sopa) de pasta concentrada para sorvete de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate branco
- Acrescente o creme de leite a cachaça e a pasta concentrada de frutas vermelhas.

TRUFA DE MARACUJÁ

- 300 gramas de chocolate branco derretido
- 01 colher de pó de sorvete sabor maracujá
- 04 gotas de corante amarelo
- 04 gotas de essência de maracujá Leite gelado ou creme de leite com soro.

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate branco e empregue o restante dos ingredientes, deixando por ultimo o leite gelado
- Mexa bem com um batedor e leve a geladeira para pegar consistência.
-

BRIGADEIRO DE AMEIXA

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 100g de ameixas preta em pedaços
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado com a manteiga mexendo até aparecer o fundo da panela
- Misture a ameixa picada e retire do fogo
- Misture o creme de leite.

RECHEIO DE ABACAXI

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 colheres de maisena
- 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado) 3 gemas peneiradas
- 1 abacaxi grande picadinho sem o miolo
- 1/2 copo de açúcar

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e o leite com a maisena dissolvida
- Misture sempre até engrossar
- Deixe esfriar e leve a geladeira
- Leve ao fogo o abacaxi com o açúcar e deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando
- Deixe esfriar e reserve
- Depois de gelado bata o creme na batedeira com o creme de leite.
- Acrescente o doce de abacaxi e leve para gelar mais alguns minutos.

RECHEIO DE COCO

- 3 xícaras (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 250 gramas de coco ralado

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo a água e o açúcar até formar uma calda em ponto de fio fraco
- Coloque o coco e leve ao fogo novamente até parecer cocada (fica úmido e brilhante).
- Desligue o fogo.
- Deixe esfriar e use.

RECHEIO DE ABACAXI

- 1 abacaxi bem picadinho
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

- Coloque os ingredientes na panela
- Leve ao fogo e cozinhe bem até ficar dourado.

BOLO NO POTINHO

RECHEIO DE ABACAXI COM DOCE DE LEITE

- 1 abacaxi pequeno
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

- Coloque a lata de leite condensado na panela de pressão, após pegar pressão, conte 15 minutos e depois desligue.
- Deixe esfriar e vá para a próxima etapa. (não abra a lata quente pois pode explodir e você poderá se queimar)
- Corte o abacaxi em cubos, leve ao fogo juntamente com o açúcar e deixe ferver até quase formar uma calda
- Com uma peneira separe o abacaxi da "calda"
- Misture ele com o doce de leite
- Misture juntamente com o creme de leite.

RECHEIO DE CREME DE LIMÃO

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 4 limões
- 1 caixinha de creme de leite (200 mL)

MODO DE PREPARO

- Bater no liquidificador o leite condensado e o suco de limão até engrossar
- Após adicionar o creme de leite e bater mais um pouco
- Leva a geladeira

RECHEIO DE BABA DE MOÇA

- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas peneiradas
- 1 vidro de leite de coco (200 mL)

MODO DE PREPARO

- Colocar todos os ingredientes numa panela
- Ir mexendo até engrossar
- Não deixar ferver

BOLO NO POTINHO

DOCE DE LEITE COM AMEIXA

- 2 xícaras de doce de leite
- 200 g de ameixas secas sem caroço, picadas e regadas com rum.

MODO DE PREPARO

- Deixe as ameixas picadas em 2 colheres de sopa de rum por 20 minutos
- Escorra
- Misture no doce de leite

DOCE DE LEITE COM NOZES

- 800gs de doce de leite cremoso
- 150gr de nozes levemente quebradas
- 1 colher (sopa) de licor de cacau

MODO DE PREPARO

- Misture o licor com o doce de leite
- Aplique sobre o bolo cortado e umedecido
- Em seguida espalhe as nozes sobre todo o doce de leite.

BOLO NO POTINHO

RECHEIO DE TRUFA

- 400gr de chocolate misturado ao leite e meio amargo picados
- 300gr de creme de leite
- 1 lata sem o soro
- Gotas pequenas de chocolate à gosto

MODO DE PREPARO

- Pique os chocolates e coloque em uma vasilha
- Adicione o creme de leite e leve ao microondas por um minuto, retire e misture muito bem e se necessário vá colocando mais 30 segundos e misturando até que esteja totalmente derretido e cremoso
- Deixe esfriar até começar a engrossar levemente
- Não deixe engrossar demais
- Aplique sobre o doce de leite e espalhe as gotas de chocolate sobre a trufa

COBERTURA DE GANACHE

- 400gr de chocolate misturados ao leite e meio amargo picados
- 395gr de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Misture o creme de leite com o chocolate e leve ao microondas de 30 em 30 segundos mexendo a cada pausa até que fique totalmente derretido e lisinho
- Aguarde esfriar para utilizar sobre o bolo

RECHEIO DE DAMASCO

- 200 g de damascos secos
- 1 1/2 xícara de suco de laranja
- 6 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

- Cozinhe os damascos com o suco de laranja até ferverem
- Tampe a panela e cozinhe os damascos em fogo baixo até ficarem macios
- Bata no processador de alimentos com o açúcar até obter um purê.

DOCE DE LEITE CASEIRO

- 3 litros de leite integral
- 2 colheres (chá) de canela em pó (opcional)
- 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
- 3 xícaras(chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

- Misture em uma panela grande todos os ingredientes e leve para cozinhar
- Assim que ferver, reduza o fogo e cozinhe por 2 horas e 45 minutos, mexendo de vez em quando, ou até obter um doce de leite cremoso
- Se preferir o doce de leite escuro, junte a canela aos demais ingredientes e cozinhe
- Depois de levantar fervura, por 3 horas e 15 minutos.

RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ

- 600 gramas de chocolate branco puro derretido
- 60 ml de creme de leite de caixa
- 80 ml de suco concentrado de maracujá, polpa de um maracujá fresco

MODO DE PREPARO

- Misture o chocolate com o creme de leite
- Adicione o suco e a polpa de maracujá
- Mexa bem até ficar uma massa lisa e homogênea.

BRIGADEIRO BRANCO

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Levar ao fogo todos os ingredientes exceto a baunilha
- Mexer até engrossar
- Retire do fogo e acrescente a baunilha.
 - Deixe esfriar para usar.

RECHEIO DE COCO

- 200 g de coco em flocos
- 200 g de manteiga
- 2 latas de leite condensado
- 6 gemas

MODO DE PREPARO

- Coloque a manteiga em um recipiente e leve ao fogo em banho-maria até derretê-la.
- Acrescente o leite condensado e as gemas e bata muito bem
- Leve ao fogo baixo e cozinhe mexendo para não grudar
- Retire do fogo e acrescente o coco aos poucos, misture bem e deixe amornar.

RECHEIO DE BRIGADEIRO E BIS

- 1/2caixa de bis picadinho
- 1 receita de brigadeiro mole de sua preferência

MODO DE PREPARO

- Se quiser pode misturar um pouco de chantilly no brigadeiro já frio, vai virar uma mousse de brigadeiro colocar bis picado
- podem variar os chocolates pode colocar bis, sonho de valsa, kit kat, diamante negro, chocolate alpino)

DOCE DE LEITE COM COCO

- 2 latas de leite condensado cozidas por 30 minutos
- 200 gramas de coco ralado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela misture bem os ingredientes

RECHEIO DE DOCE DE ABÓBORA

- 1 quilo de abóbora descascada e picada
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 200 gramas de coco ralado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque a abóbora picada e o açúcar
- Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, por 20 minutos
- Retire do fogo, acrescente o coco e o creme de leite, misture bem
- Deixe esfriar

RECHEIO DE MORANGO COM CHOCOLATE

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 copos de suco de morango
- 2 copos de iogurte natural
- 2 caixas de morangos cortados
- 1 tablete de chocolate meio amargo
- Chantilly a gosto

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, o iogurte natural e o suco de morango e bata tudo
- Em uma panela, derreta o chocolate em banho maria e reserve
- Em uma tigela, coloque o recheio batido, o chocolate derretido, acrescente o chantilly, quantidade de sua preferência
- Mexa bem para que o creme incorpore todos os ingredientes.

COBERTURAE RECHEIO DE LEITE EM PÓ PARA BOLOS

- 02 gemas
- 01 colher de margarina ou manteiga
- 03 colheres de açúcar
- ½ lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite sem soro
- 01 xícara de leite em pó.

MODO DE PREPARO

- Bater na batedeira os 3 primeiros ingredientes até formar um creme
- Adicione o leite condensado e o creme de leite sem soro,o leite em pó por último
- Bater novamente apenas para misturar os ingredientes acrescentados e colocar o leite em pó
- Mexer agora com uma colher e colocar um tempo na geladeira e depois usar para rechear e cobrir o bolo
- Observação: após colocar o recheio no bolo,pode-se espalhar bombom picado sobre ele.

RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 300g de cerejas picadas (ou morangos ou coco ralado ou pedaços de chocolate meio amargo, castanhas, etc.)
- 1 colher de sopa de manteiga rasa, sem sal.

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque o leite condensado e a manteiga, leve ao fogo por 10 minutos
- Retire do fogo
- Junte o creme de leite e as cerejas picadas
- Misture bem

CREME DE SONHO DE VALSA

- 2 caixas de pó para pudim de chocolate
- 2 latas de leite condensado
- 1/2 litro de leite
- 1 lata de creme de leite
- 10 bombons

MODO DE PREPARO

- Misture em uma panela, todos os ingredientes, menos o creme de leite
- Leve ao fogo até ferver e engrossar
- Tire do fogo e acrescente o creme de leite
- Misture bem e deixe esfriar
- Esfarele os bombons
- Misture com o creme, deixe alguns para decorar

CALDA DE CHOCOLATE ECONÔMICA PARA COBERTURA DE BOLOS

- 1/2 litro de leite
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó ou achocolatado (a gosto)
- 4 colheres de sopa de açúcar (a gosto)
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de margarina.

MODO DE PREPARO

- Coloque o leite em uma panela misture o chocolate, o açúcar e o amido de milho, misture bem para dissolver
- Leve ao fogo brando e acrescente o restante dos ingredientes, mexendo sempre com colher de pau até engrossar
- Despeje quente sobre o bolo/torta e deixe esfriar.

COBERTURA DE CHOCOLATE

- 3 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de achocolatado, de preferência que seja Nescau
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

- Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até esquentar a mistura
- Espere esfriar um pouco e cubra o bolo .

COBERTURA FÁCIL

- 4 colheres de sopa de leite
- 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

- Leve tudo em fogo baixo
- Mexa até levantar fervura
- Jogue ainda quente em cima do bolo

BOLO NO POTINHO

RECHEIO DE CHOCOLATE

- 2 latas de creme de leite sem soro (gelado)
- 2 xícaras de (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de chocolate do padre
- 200 g de manteiga em tablete

MODO DE PREPARO

- Bater na batedeira a manteiga até ficar cremosa
- Misturar o açúcar
- Ainda batendo, juntar o chocolate, tornar a bater bem
- Desligue a batedeira, coloque o creme de leite e misture com a colher
- Recheie e cubra o bolo

MOUSSE DE MORANGO COM SUSPIRO

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1/2 pacote de gelatina sabor morango
- 1 xícara de chantilly
- 1kg de morangos e suspiros picadinhos.

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite sem soro e o pó para gelatina
- Mexa até formar um creme
- Espere esfriar
- Acrescente o chantilly e 1/2kg dos morangos picados e suspiros picados.

MOUSSE DE CHOCOLATE COM CEREJAS

- 500gr de chocolate meio amargo derretido
- ½ xícara(chá) água
- 01 colher (sopa) gelatina em pó incolor sem sabor
- 02 xícaras (chá) creme de leite
- 01 xícara (chá) chocolate em pó
- 01 colher (sopa) de emulsificante para sorvete
- 01 xícara (chá) cerejas cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

- Derreter o chocolate
- Hidratar a gelatina e aquecer o creme de leite, levar a batedeira junto com o chocolate em pó e o emulsificante
- Bater tudo na velocidade máxima até esfriar
- Levar a geladeira por pelo menos 1 hora.